



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KUĞU PROFİTEROL

Çiğdem Akyol

2 su bardağı su
100 gr margarin
4 yumurta
1,5 su bardağı un
İç krema için;
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tozşeker
Ayrıca;
1 su bardağı süt
1 paket kremşanti
Üst kreması için:
80gr bitter çikolata
100 ml süt kreması
Ayrıca;
Pudra şekeri,
Karanfil (göz şekli yapmak için)

Margarini ve suyu bir tencereye alıp kaynatın. Kaynar halde iken unu bir seferde boşaltın. 4-5 dakika karıştırarak pişirin. Soğumaya bırakın. Bu arada iç krema malzemelerini karıştırıp pişirin. Soğumaya bırakın. Aynı kaptaki krem şantiyi sütle çırpın. Soğuyan iç krema ile karıştırıp tekrar çırpın. Hazırlanan iç kremayı buzdolabına kaldırın. Soğuyan hamura yumurtaları tek tek ekleyin. Krema torbasının ya da pompasının ucuna orta boy düz uç takıp hazırlanan hamuru doldurun ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye sıkın. (Profiterol sıkar gibi başlayıp, kendimize doğru çekerek bitiriyoruz. Başlangıç yeri yüksek bitiş yeri incelererek kuğu şeklini veriyoruz.) Hamurun bir kısmıyla kuğuların kafasını oluşturmak için torbaya düz ince bir uç takın ve S şeklinde sıkın. (son kıvrımını biraz düz bırakmak gerekiyor.). S şeklindeki hamurlara karanfil batırıp göz şekli verin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 30-35 dakika kadar pişirin. Fırını kapattıktan sonra en az yarım saat kapağını açmayın. Soğumasını bekleyin. Üst sosu için; kremayı küçük bir kaba koyup ocakta ısıtın. Sonra ince kıyılmış çikolata parçaları ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Soğumaya bırakın. Fırından çıkınca kuğuların gövdesinin üst kısmı kesip, içine krema sıkın. Dilerseniz kremaya küçük doğranmış muz ilave edebilirsiniz. Kesilen parçaları ikiye bölüp, kuğunun kanatları olacak şekilde batırın. Son olarak kafa bölümünü yerleştirin ve kuğu şeklini tamamlayın. Üzerine pudra şekeri eleyin. Servis tabağına çikolata sos dökün, üzerine kuğuları yerleştirip servis yapın.